



廃食油の出し方



01



空のペットボトルや油の入っていた容器を用意してください。

ペットボトルは洗って使ってください。

※油の入っていた容器はそのまま使って大丈夫です。

02



油をしっかり冷まして

できるだけカスなどを取り除いてください。

03



洗って乾燥させた容器に

じょうごなどを使って入れてください。

04



持ち出す際にこぼれないよう

しっかりとフタを閉めてください。

05



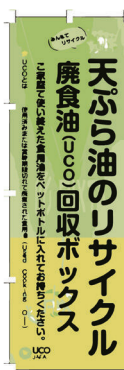
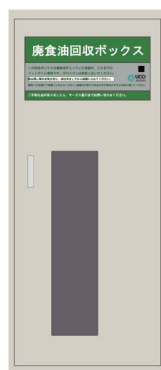
スーパーマーケットや公共施設などに設置してある「廃食油回収ボックス」にお入れください。

○ 回収できる油

キャノーラ油・菜種油・大豆油
サラダ油・天ぷら油・オリーブオイル
ごま油などの植物油
賞味期限切れの油も大丈夫です。
(封を開けずにそのままお持ちください)

× 回収できない油

エンジンオイル・グリスなどの鉱物油
バター・マーガリンなどの固形の油



「のぼり」と「ボックス」が目印だよ!!



お問い合わせは下記へご連絡ください。



有限会社長崎油脂産業
☎ 095-801-3948

又は

多久市役所 環境課
生活環境係
☎ 0952-75-6117

あつめられた廃食油 (UCO) は化石燃料の代替として使用され
二酸化炭素の削減に役立てられています。

